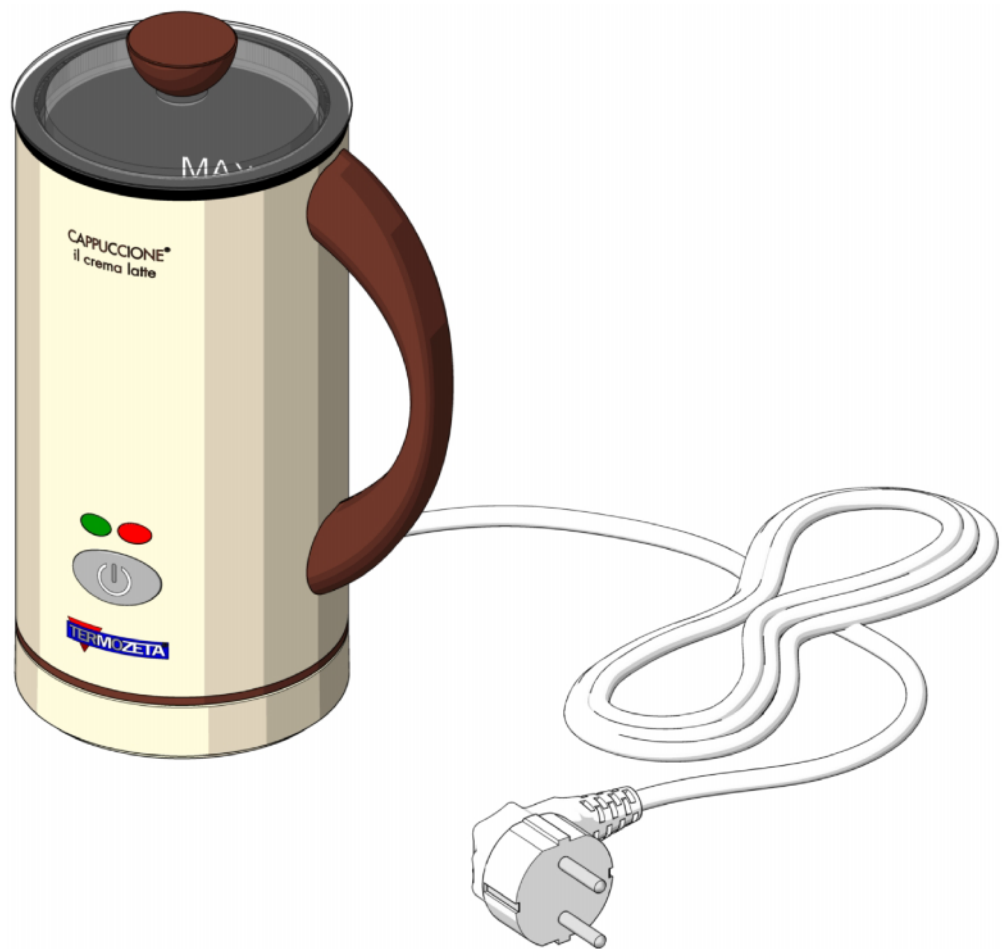
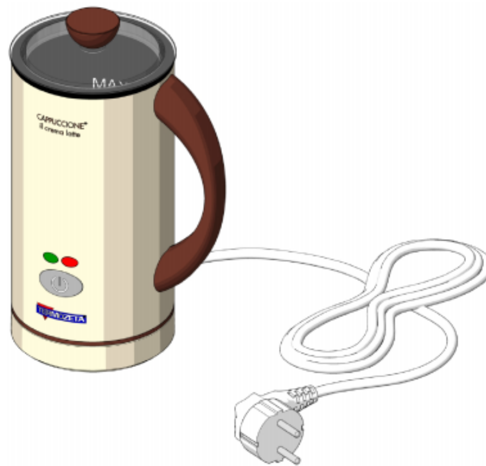
CAPPUCCIONE®
il crema latte

Libretto Istruzioni
Instruction Manual
Mode d’Emploi
Gebrauchsanweisung
Libro de Instrucciones



TERMOZETA®

CAPPUCCIONE®
il crema latte



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

DONNEES TECHNIQUES

TECHNISCHE DATEN

DATOS TÉCNICOS

CAPPUCCIONE IL CREMA LATTE
Type 423009
230 V~ 50 Hz
450 W
Capacità max. / Max. capacity / Capacité max. / Max. Kapazität / Capacidad máx.: 450 ml

Made in China

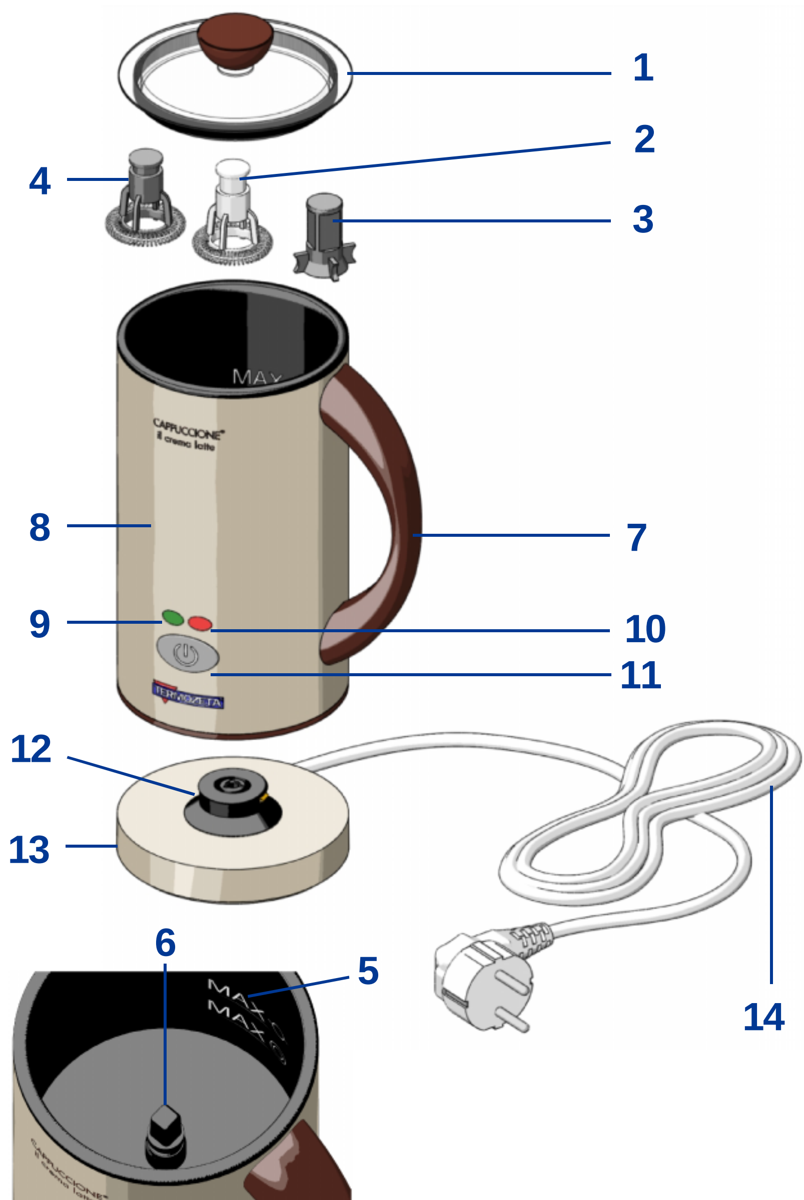


TERMOZETA®

I

DESCRIZIONE

1. Coperchio
2. Frullino per crema di latte media
3. Frullino per latte caldo
4. Frullino per crema di latte densa
5. Indicatori livello MAX di latte
6. Alberino
7. Maniglia
8. Bicchiere
9. Spia luminosa verde
10. Spia luminosa rossa
11. Pulsante ON/OFF
12. Alloggiamento bicchiere
13. Base di appoggio
14. Cavo di alimentazione



GB

DESCRIPTION

1. Lid
2. Blender for medium milk froth
3. Blender for hot milk
4. Blender for dense milk froth
5. Milk MAX level indicators
6. Shaft
7. Handle
8. Pot
9. Green pilot light
10. Red pilot light
11. ON/OFF push button
12. Pot seat
13. Base
14. Power cord

F

DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Ressort pour mousse de lait moyenne
3. Ressort pour lait chaud
4. Ressort pour mousse de lait dense
5. Indicateurs niveau MAX de lait
6. Arbre
7. Poignée
8. Récipient
9. Voyant lumineux vert
10. Voyant lumineux rouge
11. Bouton ON/OFF
12. Logement récipient
13. Base d'appui
14. Câble d'alimentation

D

BESCHREIBUNG

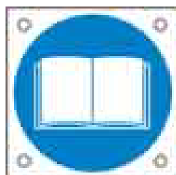
1. Deckel
2. Quirl für mittlere Milchcreme
3. Quirl für warme Milch
4. Quirl für dicke Milchcreme
5. Milchniveauanzeigen MAX
6. Welle
7. Griff
8. Behälter
9. Grüne Kontroll-Leuchte
10. Rote Kontroll-Leuchte
11. Knopf ON/OFF
12. Behältersitz
13. Stützbasis
14. Speisekabel

E

DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Batidor para espuma de leche media
3. Mezclador para leche caliente
4. Batidor para espuma de leche densa
5. Indicadores de nivel MAX de leche
6. Eje
7. Empuñadura
8. Contenedor
9. Luz indicadora verde
10. Luz indicadora roja
11. Botón ON/OFF
12. Alojamiento contenedor
13. Base de apoyo
14. Cable de alimentación

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare quindi con cura.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. TERMOZETA non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzare esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandosi che siano compatibili alla potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.**
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la preparazione di bevande a base di latte.
- Per motivi di sicurezza fare attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente
  - non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza
  - non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi

- **L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.**
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Al termine del ciclo di vita rendere inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo di alimentazione dopo avere scollegato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.
- TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

IMPORTANTE

- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore, come: radiatori, piastre di cottura, cucine a gas o simili.
- Non immergere il prodotto in acqua, né metterlo in lavastoviglie.
- Durante l'uso, le superfici del bicchiere diventano molto calde. Evitare di toccarle e fare attenzione a non scottarsi con il latte caldo.
- Scollegare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente al termine dell'uso.

ISTRUZIONI D'USO

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, procedere come indicato:

- Lavare i frullini **(2)**, **(3)** e **(4)** con abbondante acqua ed eventualmente detersivo per stoviglie.

- Riempire il bicchiere **(8)** con acqua fino all'indicazione del livello massimo per il latte caldo **MAX** -O-.
- Inserire il frullino per il latte caldo **(3)**.
- Premere il pulsante ON/OFF **(11)** due volte per eseguire un ciclo di funzionamento con acqua ed eliminare eventuali residui di lavorazione nella parte interna del bicchiere **(8)**. Quindi asciugare accuratamente.

MESSA IN FUNZIONE

Per mettere in funzione l'apparecchio, procedere come indicato:

- Rimuovere il coperchio **(1)** dal bicchiere **(8)** (fig.1).

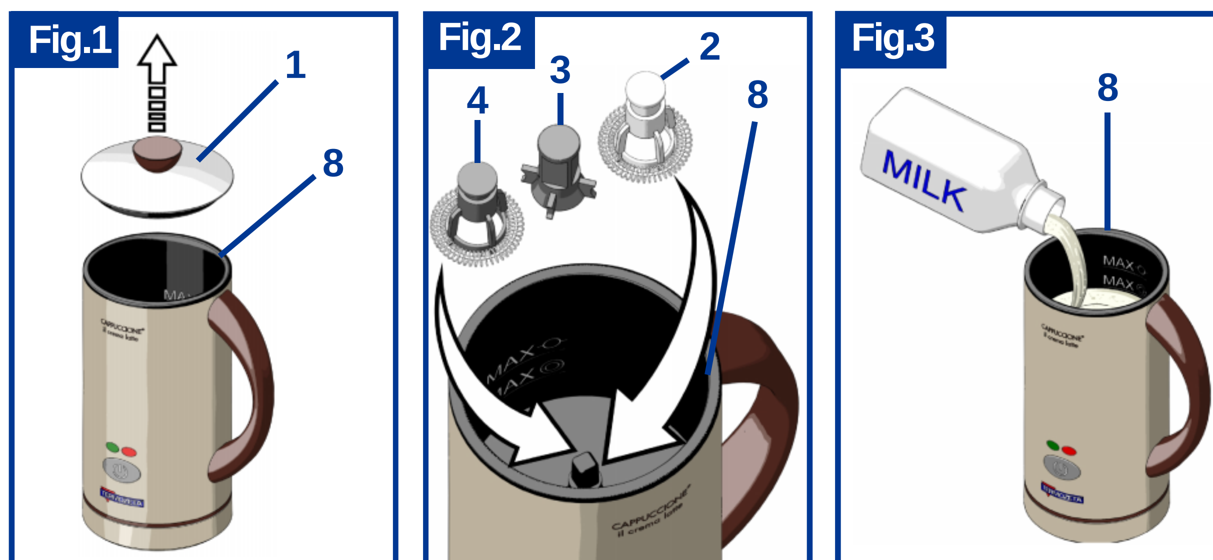
CONSIGLIO: Utilizzare latte fresco, UHT, intero o parzialmente scremato e aperto di recente.

LIVELLO MASSIMO DI LATTE NEL BICCHIERE PER	
Crema di latte	100 ml
Latte caldo	200 ml

TEMPO DI PREPARAZIONE PER	
Crema di latte	90 sec circa
Latte caldo	180 sec circa

PREPARAZIONE CREMA DI LATTE CALDA

- Inserire il frullino **(2)** o **(4)** in base alla densità di crema che si preferisce. Il frullino nero **(4)** fornirà una crema di latte densa, mentre con il frullino bianco **(2)** la crema risulta di media densità (fig.2).



- Versare la quantità di latte desiderata fino alla scritta stampigliata all'interno del bicchiere **(8)** (fig.3).



- Riposizionare il coperchio **(1)** sul bicchiere **(8)** (fig.4).
- Inserire la spina nella presa di corrente (fig.5), la spia luminosa rossa **(10)** si accenderà ad indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (fig.6).
- Per iniziare la preparazione della crema di latte, premere **1 (UNA) VOLTA** il pulsante ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Dopo alcuni istanti la spia luminosa verde **(9)** si accenderà ad indicare che la crema di latte è in preparazione (fig.8). L'apparecchio si arresta automaticamente.
- La preparazione della crema di latte può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF **(11)**.

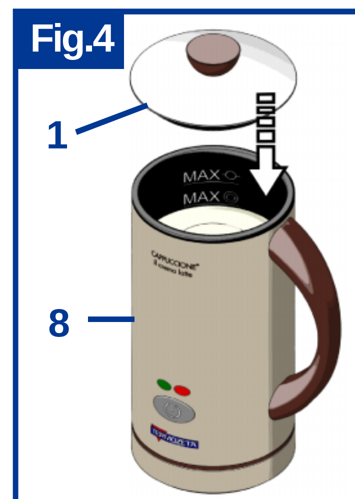
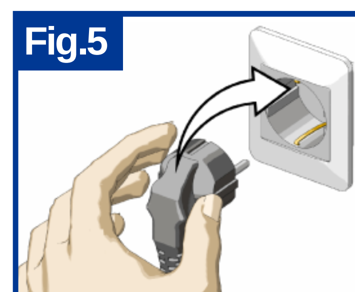


Fig.4


Fig.5

PREPARAZIONE CREMA DI LATTE FREDDA

- Inserire il frullino **(2)** o **(4)** in base alla densità di crema che si preferisce. Il frullino nero **(4)** fornirà una crema di latte densa, mentre con il frullino bianco **(2)** la crema risulta di media densità (fig.2).
- Versare la quantità di latte desiderata fino alla scritta stampigliata all'interno del bicchiere **(8)** (fig.3).



- Riposizionare il coperchio **(1)** sul bicchiere **(8)** (fig.4).
- Inserire la spina nella presa di corrente (fig.5), la spia luminosa rossa **(10)** si accenderà ad indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (fig.6).

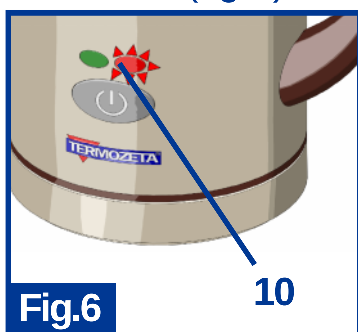


Fig.6

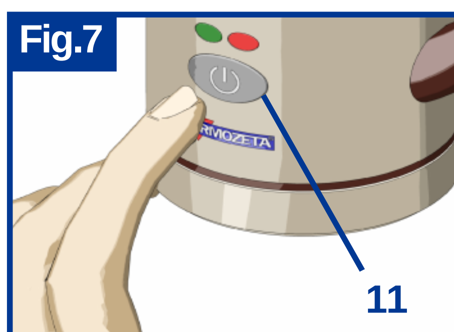


Fig.7

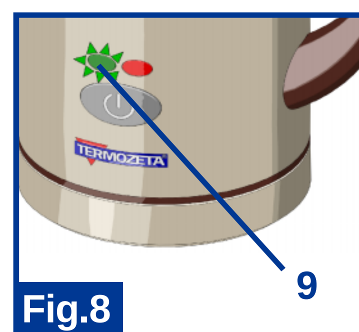


Fig.8

- Per iniziare la preparazione della crema di latte, premere **3 (TRE) VOLTE** il pulsante ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Dopo alcuni istanti la spia luminosa verde **(9)** inizia a lampeggiare ad indicare che la crema di latte fredda è in preparazione (fig.8). L'apparecchio si arresta automaticamente.
- La preparazione della crema di latte può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF **(11)**.

PREPARAZIONE LATTE CALDO

- Inserire il frullino **(3)** (fig.2).
- Versare la quantità di latte desiderata fino alla scritta stampigliata all'interno del bicchiere **(8)** (fig.3). **MAX**
- Riposizionare il coperchio **(1)** sul bicchiere **(8)** (fig.4).
- Inserire la spina nella presa di corrente (fig.5), la spia luminosa rossa **(10)** si accenderà ad indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica (fig.6).
- Per iniziare la preparazione del latte caldo, premere **2 (DUE) VOLTE** il pulsante ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Dopo alcuni istanti la spia luminosa verde **(9)** si accenderà ad indicare che il latte è in fase di riscaldamento (fig.8). L'apparecchio si arresta automaticamente.
- La preparazione del latte caldo può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF **(11)**.

 **ATTENZIONE!**

L'apparecchio può eseguire **al massimo tre preparazioni consecutive**. In seguito a tali preparazioni, è programmato per effettuare un **periodo di riposo di cinque minuti** in modo da consentire un adeguato raffreddamento della componentistica elettrica ed elettronica evitando così qualsiasi problema di surriscaldamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente e aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.**

CONSIGLI: La pulizia dell'apparecchio risulterà più facile se viene eseguita subito dopo l'uso.

Inserire il frullino per il latte caldo **(3)**.
Riempire il bicchiere **(8)** con acqua fino all'indicazione del livello massimo per il latte caldo **MAX** -O- .
Premere il pulsante ON/OFF **(11)** due volte.
L'apparecchio inizia a funzionare, scaldando e mescolando l'acqua, in maniera tale da rimuovere i residui di latte dal bicchiere.
Dopo che l'operazione è terminata, svuotare il bicchiere e rimuovere i restanti residui con una spugna morbida per non rovinare il rivestimento in teflon del bicchiere.
Lavare i frullini **(2)**, **(3)** e **(4)** e il coperchio **(1)** con acqua calda e detergente per stoviglie. Non lavare queste parti in lavastoviglie.
Per la pulizia del corpo apparecchio utilizzare esclusivamente una spugna umida.

IMPORTANTE!

- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altre sostanze liquide e non metterlo sotto l'acqua corrente.**
- **Non utilizzare prodotti chimici o sostanze abrasive.**
- **Aspettare sempre che l'apparecchio sia asciutto prima di riporlo.**

PROBLEMA	RIMEDIO
Le spie **(9)** e/o **(10)** non si illuminano e l'apparecchio non si scalda anche dopo che il pulsante **(11)** è stato premuto.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla rete elettrica
L'apparecchio non produce nessuna schiuma	Assicurarsi che il frullino per crema di latte **(2)** o **(4)** sia posizionato correttamente all'interno del bicchiere **(8)**
	Assicurarsi che il frullino per crema di latte **(2)** o **(4)** non sia danneggiato
	Controllare che all'interno del bicchiere **(8)** non ci sia qualcosa che impedisce al frullino per crema di latte **(2)** o **(4)** di funzionare
L'apparecchio non produce una quantità di schiuma sufficiente	Controllare che il latte sia fresco o, se a lunga conservazione, che non sia scaduto

Se i problemi persistono, contattare il Centro Assistenza TERMOZETA.

RICETTE



CAPPUCCINO

Dopo aver riempito una tazza da cappuccino con la crema di latte, aggiungere un espresso. Zuccherare a piacere e spolverare con cacao.



LATTE MACCHIATO

In un grande bicchiere versare latte caldo e crema di latte. Aggiungere un caffè lungo versandolo delicatamente vicino al bordo del bicchiere. Zuccherare a piacere.



CAFFELATTE

Preparare un espresso lungo e versare del latte caldo in un bicchiere alto. Zuccherare a piacere.



MAROCCHINO

Preparare un espresso lungo in una tazza con zucchero e cioccolato a scaglie. Ricoprire con crema di latte. Spolverare con scaglie di cioccolato, cannella o noce moscata a piacere.

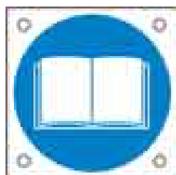


BEVANDA AL GUSTO DI CIOCCOLATO

Versare il latte nel cappuccinatore, aggiungere un cucchiaio di polvere liofilizzata per bevanda al gusto di cioccolato e procedere con la preparazione del latte caldo. Versare in un bicchiere alto e zuccherare a piacere.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy
www.termozeta.com

SAFETY PRESCRIPTIONS



This manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety of installation, use and maintenance. Keep it with care.

- After taking off the packing make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use it and contact an assistance centre authorised by TERMOZETA.
- Do not leave pieces of packing (plastic bags, polystyrene foam, nails etc.) within reach of children or persons with reduced mental capacities, since these are potential sources of danger.
- The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. TERMOZETA shall not be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system.
- Before connecting the plug to the outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- Use of adaptors, multiple outlets and extension leads is not advisable. In case of necessity use exclusively approved devices in conformity with the current safety regulations while making sure that they are compatible with the appliance power. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- **Any installation which doesn't comply with what is specified can endanger your safety and the warranty expires.**
- The appliance was exclusively designed to prepare milk drinks in a domestic environment.
- For safety reasons pay attention and:
  - do not use the appliance when you are barefoot or having wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the domestic environment
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain…)
  - never pull the power cord or the appliance itself in order to disconnect the plug from the outlet

- do not leave the appliance unattended when it is plugged into the main power supply
- never immerse the appliance in water or other liquids

- **The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or without experience or knowledge, unless there is someone controlling them or unless they have the use instructions.**
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **The power cord of the appliance should never be replaced by the user himself.** In case of necessity contact an assistance centre authorised by TERMOZETA or professionally qualified staff.
- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs contact an assistance centre authorised by TERMOZETA and ask for the use of original spare parts.
- At the end of the life-cycle of the appliance, put it out of service by cutting the power cord after disconnecting the plug from the outlet. For the disposal of the appliance follow the regulations which are valid in your place of residence.
- TERMOZETA cannot be considered responsible for any damage to persons, animals or things caused by the incorrect installation or as a result of an illegitimate, mistaken or unreasonable use.

IMPORTANT

- Never put the appliance on or near heating sources such as: radiators, cooking plates, gas cookers, etc.
- Never immerse the appliance in water; never put it in the dishwasher.
- During use, the pot surfaces become very hot. Dot not touch them to avoid scalds caused by hot milk.
- Always disconnect the appliance plug from the power outlet at the end of use.

USE INSTRUCTIONS

FIRST USE

Before using the appliance for the first time, do as follows:

- Wash blenders **(2)**, **(3)** and **(4)** with plenty of water and dishwashing detergent if necessary.

- Fill pot **(8)** with water up to the maximum level for hot milk **MAX** -○-.
- Fit the hot milk blender **(3)**.
- Press the ON/OFF push button **(11)** twice to carry out an operation cycle with water in order to remove any manufacturing residues from the internal part of pot **(8)**. Then dry the appliance carefully.

STARTING UP

To start the appliance, do as follows:

- Remove lid **(1)** from pot **(8)** (fig.1).

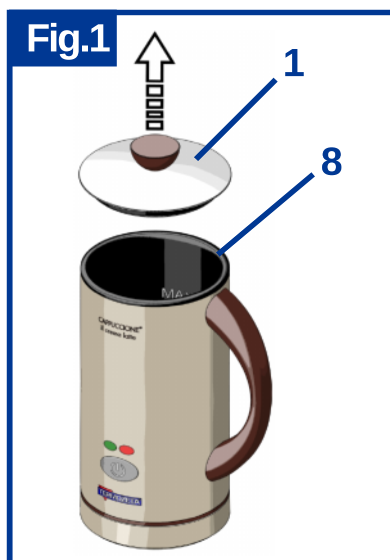
SUGGESTION: Use fresh milk, UHT milk, full cream or semi-skimmed freshly opened milk.

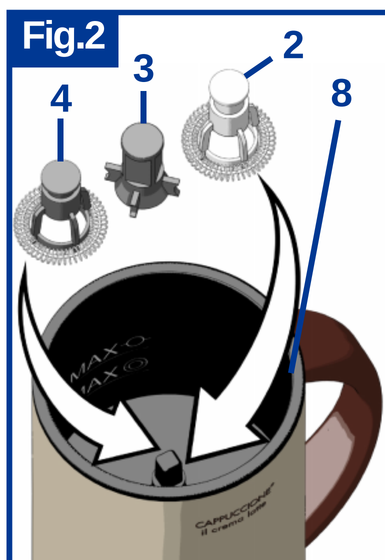
MAXIMUM LEVEL OF MILK IN THE POT FOR	
Milk froth	100 ml
Hot milk	200 ml

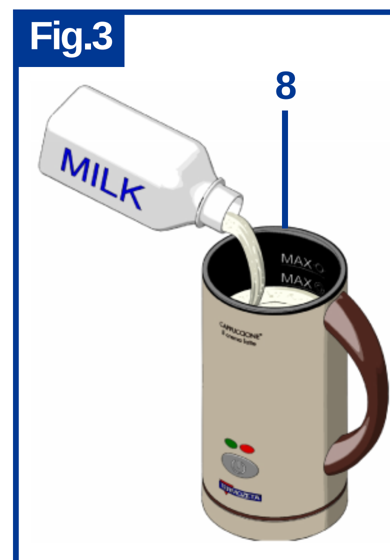
TIME TO PREPARE	
Milk froth	about 90 sec
Hot milk	about 180 sec

PREPARING THE HOT MILK FROTH

- Fit blender **(2)** or **(4)** according to the froth density you prefer. With the black blender **(4)** you will obtain a dense milk froth, while with the white blender **(2)** you will obtain a medium density froth (fig.2).







- Pour the milk quantity desired up to the indication inside pot **(8)** (fig.3).
- Put lid **(1)** back on pot **(8)** (fig.4).
- Plug the appliance into the socket (fig.5): the red pilot light **(10)** turns on showing that the appliance is connected to the power supply (fig.6).
- To start preparing the milk froth, press the ON/ OFF push button **(11) ONCE** (fig.7).
- After few seconds, the green pilot light **(9)** turns on steadily showing that the milk froth is being prepared (fig.8). Tha appliance stops automatically.
- The appliance preparing the milk froth can be stopped at any moment by pressing the ON/ OFF push button **(11)**.

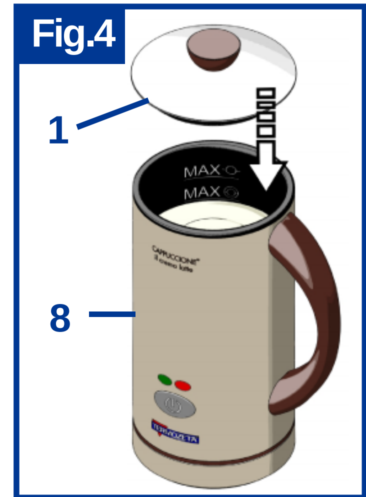
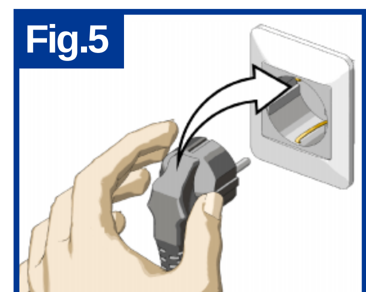


Fig.4


Fig.5

PREPARING THE COLD MILK FROTH

- Fit blender **(2)** or **(4)** according to the froth density you prefer. With the black blender **(4)** you will obtain a dense milk froth, while with the white blender **(2)** you will obtain a medium density froth (fig.2).
- Pour the milk quantity desired up to the indication inside pot **(8)** (fig.3).
- Put lid **(1)** back on pot **(8)** (fig.4).
- Plug the appliance into the socket (fig.5): the red pilot light **(10)** turns on showing that the appliance is connected to the power supply (fig.6).

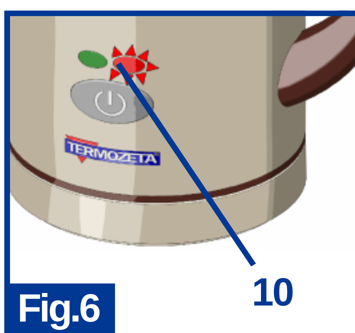


Fig.6

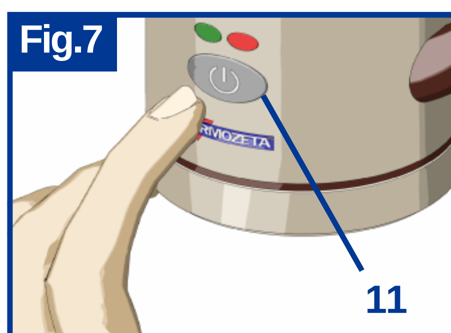


Fig.7

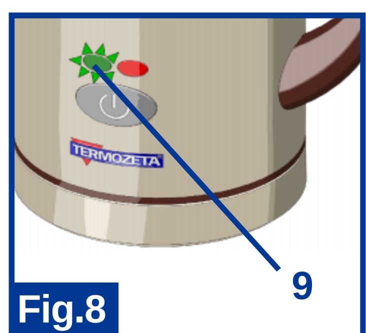


Fig.8

- To start preparing the milk froth, press the ON/OFF push button **(11) THREE TIMES** (fig.7).
- After few seconds, the green pilot light **(9)** begins flashing showing that the cold milk froth is being prepared (fig.8). Tha appliance stops automatically.
- The appliance preparing the milk froth can be stopped at any moment by pressing the ON/OFF push button **(11)**.

PREPARING THE HOT MILK

- Fit blender **(3)** (fig.2).
- Pour the milk quantity desired up to the indication inside pot **(8)** (fig.3). **MAX -O-**
- Put lid **(1)** back on pot **(8)** (fig.4).
- Plug the appliance into the socket (fig.5): the red pilot light **(10)** turns on showing that the appliance is connected to the power supply (fig.6).
- To start preparing the hot milk, press the ON/OFF push button **(11) TWICE** (fig.7).
- After few seconds, the green pilot light **(9)** turns on showing that the milk is being heated (fig.8). Tha appliance stops automatically.
- The appliance preparing the hot milk can be stopped at any moment by pressing the ON/OFF push button **(11)**.


WARNING!

The appliance can carry out **three consecutive preparations at maximum**. After that, it is programmed for a **stand-by period of five minutes** in order to allow the electric and electronic components to completely cool off, thus avoiding any superheating problem.

CLEANING AND MAINTENANCE


WARNING!

Before carrying out any cleaning operations, disconnect the plug from the power outlet and wait until the appliance has cooled off.

SUGGESTIONS: The appliance cleaning will be easier if it is carried out immediately after use.

Fit the hot milk blender **(3)**.
Fill pot **(8)** with water up to the maximum level for hot milk **MAX** -O-.
Press the ON/OFF push button **(11)** twice.
The appliance starts working: it heats and mixes the water in such a way to remove any milk residues from the pot.
At the end of this operation, empty the pot and remove the remaining residues with a soft sponge to avoid the pot teflon coating to be damaged.
Wash blenders **(2)**, **(3)** and **(4)** and lid **(1)** with hot water and dishwashing detergent. Never wash these parts of the appliance in the dishwasher.
To clean the appliance body, use a damp sponge only.

IMPORTANT!
- **Never immerse the appliance in water or other liquid substances and never put it under running water.**
- **Never use abrasive or chemical products.**
- **Make sure the appliance is completely dry before putting it away.**

PROBLEM	SOLUTION
Pilot lights **(9)** and/or **(10)** do not turn on and the appliance does not warm up even after pressing push button **(11)**	Make sure the appliance is connected to the power supply
The appliance does not make any froth	Make sure the blender for milk froth **(2)** or **(4)** is properly positioned inside pot **(8)**
	Make sure the blender for milk froth **(2)** or **(4)** is not damaged
	Make sure pot **(8)** does not contain anything preventing the blender for milk froth **(2)** or **(4)** from working
The appliance does not make enough froth	Make sure milk is fresh; if long life milk is used, make sure the best before date has not expired

If problems continue, please contact TERMOZETA Service Centre.

RECIPES



CAPPUCCINO

Fill with hot milk froth a cappuccino cup and add an espresso. Add sugar and sprinkle with cocoa if desired.



HOT MILK WITH COFFEE

Take a tall glass, add hot milk and hot milk froth. Add a long coffee pouring it slowly inside the glass. Add sugar if desired.



MILK AND COFFEE

Prepare a long coffee and add hot milk in a tall glass.
Add sugar if desired.



MAROCCHINO

Prepare a long coffee in a cup, add sugar and chocolate slivers. Cover with hot milk froth. Sprinkle with chocolate slivers, cinnamon or nutmeg as desired.

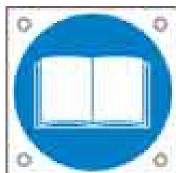


CHOCOLATE FLAVOURED DRINK

Pour milk into the appliance, add a spoon of chocolate flavoured powder and prepare hot milk. Pour the drink into a tall glass and add sugar, if desired.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy
www.termozeta.com

PRESCRIPTIONS DE SECURITE



Le présent livret d'instructions fait partie intégrante de l'appareil et doit être lu attentivement avant l'utilisation car il fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Il doit être conservé avec soin.

- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un centre d'assistance autorisé par TERMOZETA.
- Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée d'enfants ou de personnes avec des capacités réduites car ils sont source de danger potentiel.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie s'il est branché sur une prise de courant reliée à la terre comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. TERMOZETA ne sera pas responsable des dommages qui causerait l'absence de mise à terre de l'installation électrique.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension de fonctionnement de l'appareil correspond à celle de votre habitation. En cas de doute, s'adresser à un technicien qualifié.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. En cas de besoin, n'utiliser que des dispositifs homologués et conformes aux normes de sécurité en vigueur, en s'assurant qu'ils sont compatibles avec la puissance de l'appareil. En cas de doute, s'adresser à un technicien qualifié.
- **Toute utilisation non conforme aux spécifications peut compromettre votre sécurité et faire annuler la garantie.**
- Cet appareil est destiné seulement à l'emploi domestique pour la préparation de boissons à base de lait.
- Pour des raisons de sécurité, faites attention à:
  - ne pas utiliser l'appareil les pieds nus et avec les mains et les pieds mouillés
  - ne pas utiliser l'appareil en dehors des murs domestiques
  - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.)
  - ne jamais tirer le câble d'alimentation ou l'appareil même pour le débrancher de la prise de courant
  - ne pas laisser l'appareil branché au réseau électrique sans surveillance
  - ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

- **L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles aient pu bénéficier, à travers l'intermédiation d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'emploi de l'appareil.**
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être substitué par l'utilisateur.** En cas de besoin, adressez-vous à un centre d'assistance autorisé par TERMOZETA ou à un professionnel qualifié.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteidre et ne pas essayer de le réparer vous-même. Pour toute réparation s'adresser à un centre d'assistance autorisé par TERMOZETA et demander l'utilisation de pièces de rechange originales.
- Au terme du cycle de vie de l'appareil, couper le câble d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant afin de le rendre inutilisable. Pour l'élimination de l'appareil, respecter les normes en vigueur dans votre lieu de résidence.
- TERMOZETA ne peut pas être considérée comme responsable d'éventuels dommages aux personnes, animaux ou choses provoqués par une mauvaise installation ou par une utilisation impropre, erronée ou irraisonnable.

IMPORTANT

- Ne jamais placer l'appareil sur ou près de sources de chaleur, comme: radiateurs, plaques de cuisson, cuisinières à gaz ou similaires.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau et ne pas le mettre dans le lave-vaisselle.
- Pendant l'emploi, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Eviter de les toucher et faire attention à ne pas se brûler avec le lait chaud.
- Déconnecter toujours la fiche de l'appareil de la prise de courant à la fin de l'utilisation.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

PREMIER EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procéder comme indiqué:

- Laver les ressorts **(2)**, **(3)** et **(4)** avec de l'eau abondante et éventuellement avec un détergent pour les poteries.

- Remplir le récipient **(8)** avec de l'eau jusqu'à l'indication du niveau maximum pour le lait chaud **MAX** -O-.
- Insérer le ressort pour le lait chaud **(3)**.
- Presser le bouton ON/OFF **(11)** deux fois pour effectuer un cycle de fonctionnement avec de l'eau et éliminer des résidus éventuels d'usinage dans la partie intérieure du récipient **(8)**. Ensuite, essuyer soigneusement.

MISE EN MARCHE

Pour mettre en marche l'appareil, procéder comme indiqué ci-dessous:

- Enlever le couvercle **(1)** du récipient **(8)** (fig.1).

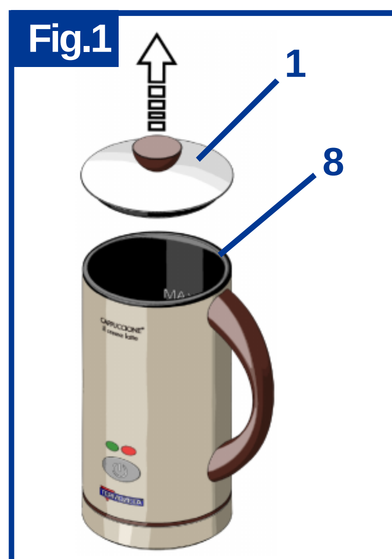
CONSEIL: Utiliser du lait frais, UHT, entier ou demi-écrémé et ouvert récemment.

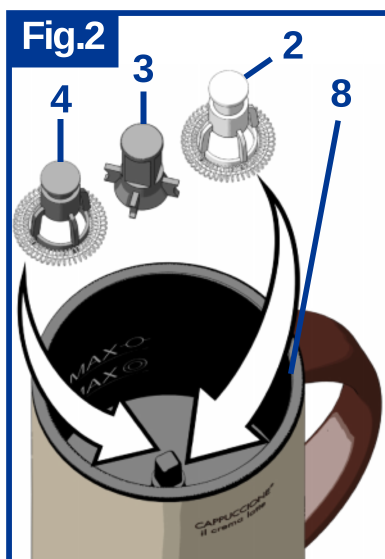
NIVEAU MAXIMUM DE LAIT DANS LE RECIPIENT POUR	
Mousse de lait	100 ml
Lait chaud	200 ml

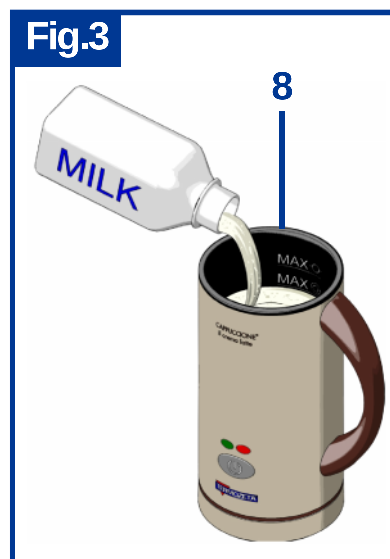
TEMPS DE PREPARATION POUR	
Mousse de lait	90 sec environ
Lait chaud	180 sec environ

PREPARATION MOUSSE DE LAIT CHAUD

- Insérer le ressort **(2)** ou **(4)** selon la densité de mousse qu'on désire. Avec le ressort noir **(4)** on a une mousse de lait dense, tandis qu'avec le ressort blanc **(2)** la mousse a une densité moyenne (fig.2).



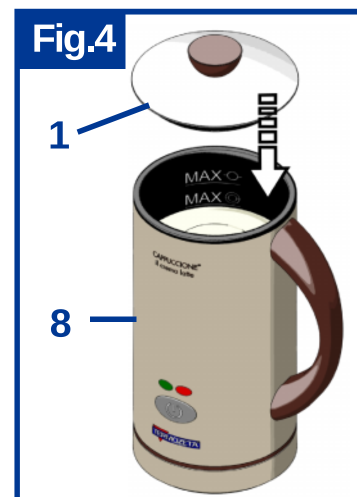




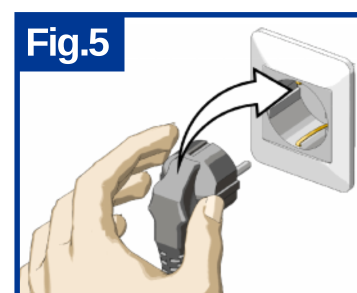
- Verser la quantité de lait désirée jusqu'à l'inscription estampée à l'intérieur du récipient **(8)** (fig.3).



- Repositionner le couvercle **(1)** sur le récipient **(8)** (fig.4).



- Insérer la fiche dans la prise de courant (fig.5), le voyant lumineux rouge **(10)** s'allume indiquant que l'appareil est connecté au réseau électrique (fig.6).
- Pour commencer la préparation de la mousse de lait, presser **1 (UNE) FOIS** le bouton ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Après quelques instants le voyant lumineux vert **(9)** s'allume indiquant que la mousse de lait est en préparation (fig.8). L'appareil s'arrête automatiquement.
- La préparation de la mousse de lait peut être interrompue à n'importe quel moment en pressant le bouton ON/OFF **(11)**.

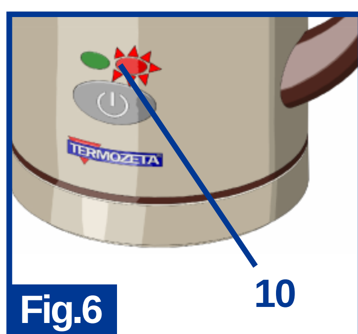


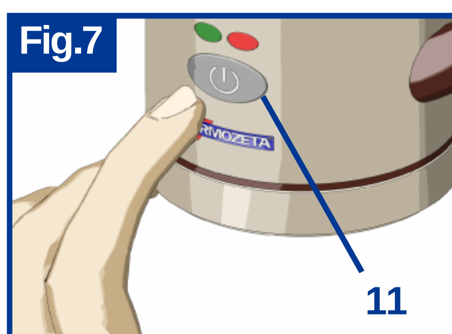
PREPARATION MOUSSE DE LAIT FROIDE

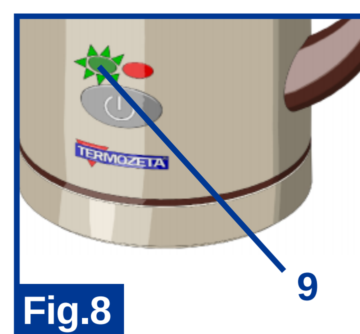
- Insérer le ressort **(2)** ou **(4)** selon la densité de mousse qu'on désire. Avec le ressort noir **(4)** on a une mousse de lait dense, tandis qu'avec le ressort blanc **(2)** la mousse a une densité moyenne (fig.2).
- Verser la quantité de lait désiré jusqu'à l'inscription estampée à l'intérieur du récipient **(8)** (fig.3).



- Repositionner le couvercle **(1)** sur le récipient **(8)** (fig.4).
- Insérer la fiche dans la prise de courant (fig.5), le voyant lumineux rouge **(10)** s'allume indiquant que l'appareil est connecté au réseau électrique (fig.6).







- Pour commencer la préparation de la mousse de lait, presser **3 (TROIS) FOIS** le bouton ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Après quelques instants le voyant lumineux vert **(9)** commence à clignoter indiquant que la mousse de lait froide est en préparation (fig.8). L'appareil s'arrête automatiquement.
- La préparation de la mousse de lait peut être interrompue à n'importe quel moment en pressant le bouton ON/OFF **(11)**.

PREPARATION LAIT CHAUD

- Insérer le ressort **(3)** (fig.2).
- Verser la quantité de lait désirée jusqu'à l'inscription estampée à l'intérieur du récipient **(8)** (fig.3). **MAX**
- Repositionner le couvercle **(1)** sur le récipient **(8)** (fig.4).
- Insérer la fiche dans la prise de courant (fig.5), le voyant lumineux rouge **(10)** s'allume indiquant que l'appareil est connecté au réseau électrique (fig.6).
- Pour commencer la préparation du lait chaud, presser **2 (DEUX) FOIS** le bouton ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Après quelques instants le voyant lumineux vert **(9)** commence à clignoter indiquant que le lait est en train de se chauffer (fig.8). L'appareil s'arrête automatiquement.
- La préparation du lait chaut peut être interrompue à n'importe quel moment en pressant le bouton ON/OFF **(11)**.

 **ATTENTION!**

L'appareil peut effectuer **au maximum trois préparations consécutives**. Pour ces préparations, une période de repos de cinq minutes a été programmé de façon à permettre un refroidissement adéquat des composants électrique et électronique en évitant ainsi n'importe quel problème de surchauffe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **ATTENTION! Avant d'effectuer n'importe quelle opèration de nettoyage, déconnecter la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil soit froid.**

CONSEILS: Le nettoyage de l'appareil est plus facile s'il est effectué tout de suite après l'emploi.

Insérer le ressort pour le lait chaud **(3)**.
Remplir le récipient **(8)** avec de l'eau jusqu'à l'indication du niveau maximum pour le lait chaud **MAX** -O- .
Presser le bouton ON/OFF **(11)** deux fois.
L'appareil commence à fonctionner en chauffant et en mélangeant l'eau, de façon à enlever les résidus de lait du récipient.
Une fois l'opération terminée, vider le récipient et enlever les résidus avec une éponge souple pour ne pas endommager le revêtement en téflon du récipient.
Laver les ressorts **(2)**, **(3)** et **(4)** et le couvercle **(1)** avec de l'eau chaude et du détergent pour les poteries. Ne pas laver ces parties dans le lave-vaisselle.
Pour le nettoyage du corps de l'appareil utiliser exclusivement une éponge humide.

IMPORTANT!
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres substances liquides et ne pas le mettre sous l'eau courante.**
- **Ne pas utiliser de produits chimiques ou de substances abrasives.**
- **Avant de retirer l'appareil pour le ranger, attendre qu'il soit complètement sec.**

PROBLEME	SOLUTION
Les voyants **(9)** et/ou **(10)** ne s'allument pas et l'appareil ne se chauffe pas même après avoir pressé le bouton **(11)**.	S'assurer que l'appareil soit connecté au réseau électrique
L'appareil ne produit aucune mousse.	S'assurer que le ressort pour la mousse de lait **(2)** ou **(4)** soit positionné correctement à l'intérieur du récipient **(8)**
	S'assurer que le ressort pour la mousse de lait **(2)** ou **(4)** ne soit pas endommagé
	Contrôler qu'à l'intérieur du récipient **(8)** il n'y ait pas quelque chose qui empêche le fonctionnement du ressort pour la mousse de lait **(2)** ou **(4)**
L'appareil ne produit pas une quantité de mousse suffisante.	Contrôler que le lait soit frais ou, de longue conservation ne soit pas expiré

Si les problèmes persistent, contacter le Centre d'Assistance TERMOZETA.

RECETTES



CAPPUCCINO

Après avoir rempli une tasse pour cappuccino avec de la mousse de lait, ajouter un café expresso. Sucrer à volonté et saupoudrer de cacao.



LAIT CHAUD AVEC CAFE

Verser du lait chaud et de la mousse de lait dans un grand verre. Ajouter un café long en le versant doucement près du bord du verre. Sucrer à volonté.



CAFE AU LAIT

Préparer un café expresso long et verser du lait chaud dans un verre haut. Sucrer à volonté.



CAFE EXPRESSO MAROCCHINO

Préparer un café expresso long dans une tasse avec du sucre et du chocolat en paillettes. Recouvrir avec de la mousse de lait. Saupoudrer de paillettes de chocolat, de cannelle ou de noix muscade à volonté.

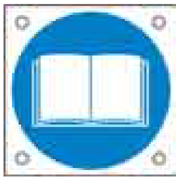


BOISSON AU GOUT DE CHOCOLAT

Verser le lait dans l'appareil, ajouter une cuiller de poudre lyophilisée pour boisson au goût de chocolat et procéder avec la préparation du lait chaud. Verser dans un verre haut et sucrer à volonté.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy
www.termozeta.com

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN



Dieses Heft ist ein wichtiger Teil des Geräts; es muss vor der Benutzung aufmerksam gelesen werden, weil es wichtige Angaben für seine sichere Installation, Benutzung und Wartung liefert. Bewahren Sie es sorgfältig auf.

- Kontrollieren Sie nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist. In Zweifelsfällen benutzen Sie es nicht, sondern wenden Sie sich an einen berechtigten Kundendienst von TERMOZETA.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten, weil es mögliche Gefahrenquelle ist.
- Die elektrische Sicherung dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es über einen wirksamen Erdschluss gemäß den geltenden Vorschriften für elektrische Sicherheit verfügt. TERMOZETA kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gehalten werden, die durch die fehlende Erdung der Elektroanlage verursacht sind.
- Vor Einstecken des Steckers in die Steckdose prüfe man, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit denen des Stromverteilernetzes Ihrer Wohnung übereinstimmen. In Zweifelsfällen wende man sich an einen Fachmann.
- Zwischenstecker, Doppelstecker und Verlängerungsschnüre sollten nicht verwendet werden. Wenn es unvermeidbar ist, verwenden Sie nur zugelassene und den Sicherheitsvorschriften entsprechende Vorrichtungen und vergewissern Sie sich, dass diese mit Ihrer Anlage und mit den technischen Daten des Geräts kompatibel sind. In Zweifelsfällen wende man sich an einen Fachmann.
- **Jede Installation, die nicht den obigen Angaben entspricht, kann Ihre Sicherheit gefährden und lässt die Garantie verfallen.**
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zur Zubereitung von Milchgetränken vorsichtig.
- Aus Sicherheitsgründen achten Sie darauf:
  - das Gerät nicht barfuß oder mit nassen Händen oder Füßen benutzen
  - das Gerät nicht im Freien benutzen
  - das Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Sonne, Regen, usw.…) aussetzen
  - nie am Stromkabel oder direkt am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen
  - das Gerät nie unbeaufsichtigt am Stromnetz angeschlossen lassen
  - das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen

- **Das Gerät darf nicht von Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder von unerfahrenen Personen benutzt werden, außer wenn sie überwacht sind bzw. Gebrauchsanweisungen gründlich kennen.**
- Die Kinder müssen bewacht werden, um zu vermeiden, daß sie mit dem Gerät spielen können.
- **Das Speisekabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden.** Wenn erforderlich, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von TERMOZETA oder an einen Fachmann.
- Bei Beschädigung und/oder nicht einwandfreiem Funktionieren das Gerät ausschalten und nicht selber Hand anlegen.
  Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von TERMOZETA und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, legen Sie es bitte still, indem Sie nach Herausziehen aus der Steckdose das Speisekabel abschneiden. Für die Entsorgung beachten Sie bitte die geltenden Vorschriften an Ihrem Wohnort.
- TERMOZETA kann nicht für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf falsche Installation oder missbräuchliche, falsche oder unsachgemäße Benutzung zurückzuführen sind.

WICHTIG

- Nie das Gerät auf oder neben Wärmequellen, wie Heizkörper, Herdplatten, Gasherde oder ähnliche legen.
- Das Gerät ins Wasser nicht eintauchen. Das Gerät in Spülmaschine nicht stellen.
- Bei Verwendung werden die Oberflächen des Behälters sehr warm. Sie nicht berühren und beachten, sich mit der warmen Milch nicht zu verbrennen.
- Immer den Stecker des Geräts aus der Steckdose am Ende der Verwendung ziehen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ERSTER GEBRAUCH

Vor der Verwendung des Gerät zum ersten Mal, die folgenden Verfahren ausführen:

- Die Quirle **(2)**, **(3)** und **(4)** mit reichlichem Wasser und eventuell Geschirrspülmittel waschen.

- Den Behälter **(8)** mit Wasser bis der Anzeige des maximalen Stands für die warme Milch **MAX-○-** füllen.
- Den Quirl für die warme Milch einstecken **(3)**.
- Den Druckknopf ON/OFF **(11)** zweimal drücken, um einen Betriebszyklus mit Wasser auszuführen und mögliche Bearbeitungsrückstände innerhalb des Behälters **(8)** zu beseitigen. Doch sorgfältig trocknen.

INBETRIEBNAHME

Um das Gerät in Betrieb zu nehmen,die folgenden Verfahren ausführen:

- Den Deckel **(1)** aus dem Behälter **(8)** entfernen (Abb.1).

RAT: Frischmilch, UHT-Milch, Vollmilch oder teilweise entrahmte Milch seit kurzem geöffnet verwenden.

MAX MILCHSTAND IM BEHÄLTER	
Milchcreme	100 ml
Warme Milch	200 ml

ZUBEREITUNGSZEIT FÜR	
Milchcreme	90 Sek etwa
Warme Milch	180 Sek etwa

ZUBEREITUNG DER WARMEN MILCHCREME

- Den Quirl **(2)** oder **(4)** nach der Dichtigkeit, die man erwünscht, einstecken. Der schwarzen Quirl **(4)** schafft eine dichte Milchcreme, während bei Verwendung des weißen Quirls **(2)** hat die Milchcreme eine mittlere Dichtigkeit (Abb.2).

Abb.1

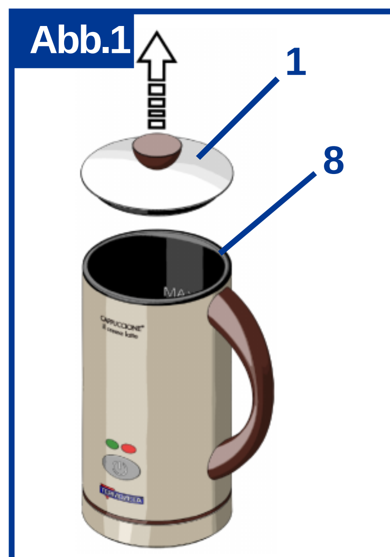


Abb.2

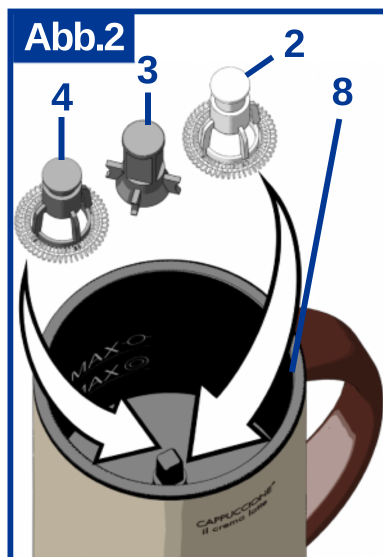
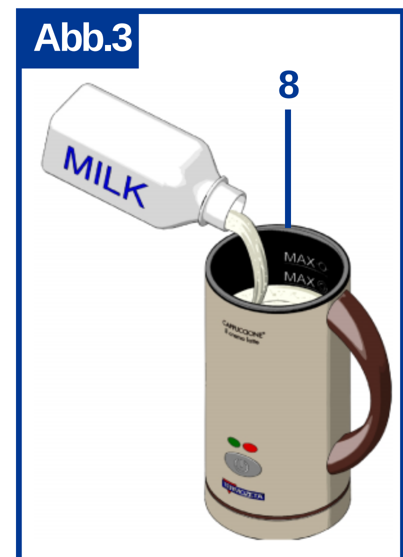


Abb.3



- Die erwünschte Milchmenge bis der innerhalb des Behälters **(8)** gedruckten Aufschrift gießen (Abb.3).

MAX

- Den Deckel **(1)** auf den Behälter **(8)** wieder positionieren (Abb.4).
- Den Stecker in die Steckdose einstecken; danach schaltet sich die rote Anzeigeleuchte **(10)** (Abb.5) ein und sie zeigt, dass das Gerät zu dem Stromnetz verbunden ist (Abb.6).
- Zum Start der Zubereitung der Michcreme **EINMAL** den Druckknopf ON/OFF **(11)** drücken (Abb.7)
- Nach einigen Sekunden schaltet die grüne Anzeigeleuchte **(9)** ein und sie zeigt, dass die Milchcreme gerade zubereitet wird (Abb.8). Das Gerät hält automatisch.
- Die Zubereitung der Milchcreme kann jederzeit beim Druck des Druckknopfs ON/OFF **(11)** unterbrochen werden.

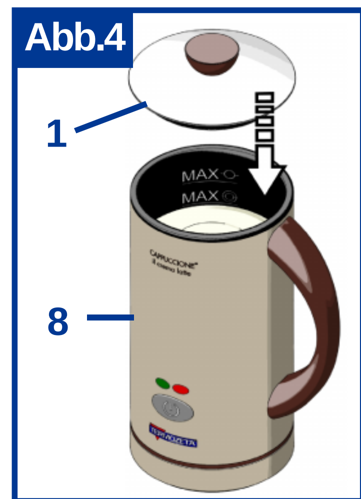
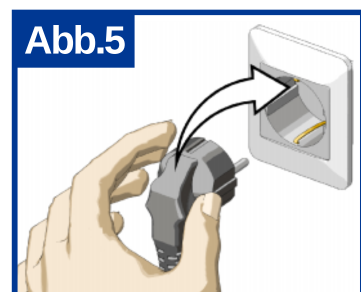


Abb.4


Abb.5

ZUBEREITUNG DER KALTEN MILCHCREME

- Den Quirl **(2)** oder **(4)** nach der Dichtigkeit, die man erwünscht, einstecken. Der schwarze Quirl **(4)** schafft eine dichte Milchcreme, während die Milchcreme bei Verwendung des weißen Quirls **(2)** eine mittlere Dichtigkeit hat (Abb.2).
- Die erwünschte Milchmenge bis den innerhalb der Behälters **(8)** gedruckten Aufschrift gießen (Abb.3).

MAX

- Den Deckel **(1)** auf den Behälter **(8)** wieder positionieren (Abb.4).
- Den Stecker in die Steckdose einstecken (Abb.5); danach schaltet sich die rote Anzeigeleuchte **(10)** ein und sie zeigt, dass das Gerät zu dem Stromnetz verbunden ist (Abb.6).

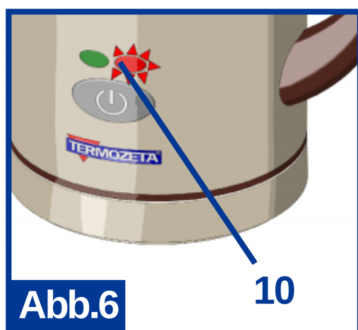


Abb.6

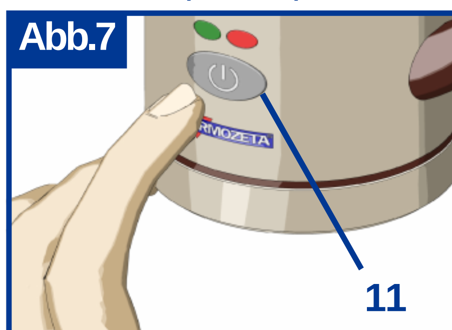


Abb.7

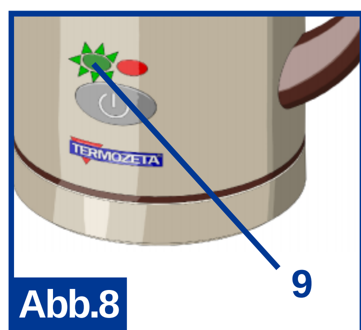


Abb.8

- Zum Start der Zubereitung der Michcreme den Druckknopf ON/OFF **(11) DREIMAL** drücken (Abb.7).
- Nach einigen Sekunden schaltet sich die grüne Anzeigeleuchte **(9)** ein und sie zeigt, dass die kalte Milchcreme gerade zubereitet wird (Abb.8). Das Gerät hält automatisch an.
- Die Zubereitung der Milchcreme kann jederzeit beim Druck des Druckknopfs ON/OFF **(11)** unterbrochen werden.

ZUBEREITUNG DER WARMEN MILCH

- Den Quirl **(3)** einstecken (Abb.2).
- Die erwünschte Milchmenge bis der innerhalb des Behälters **(8)** gedruckten Aufschrift gießen (Abb.3).

MAX -O-

- Den Deckel **(1)** auf den Behälter **(8)** wieder positionieren (Abb.4).
- Den Stecker in die Steckdose einstecken (Abb.5), die rote Anzeigeleuchte **(10)** sich einschalten und sie zeigt, dass das Gerät zu dem Stromnetz verbunden ist (Abb.6).
- Zum Start der Zubereitung der warmem Milch, den Druckknopf ON/OFF **(11) ZWEIMAL** drücken (Abb.7) .
- Nach einigen Sekunden schaltet sich die grüne Anzeigeleuchte **(9)** ein und sie zeigt, dass die Milch gerade geheizt wird (Abb.8). Das Gerät hält automatisch an.
- Die Zubereitung der warmen Milch kann jederzeit beim Druck des Druckknopfs ON/OFF **(11)** unterbrochen werden.



ACHTUNG!

Das Gerät kann **höchstens drei nachfolgende Zubereitungen** ausführen. Nach diesen Zubereitungen ist es programmiert, **fünf Minuten** stillzustehen, so dass sich die elektrischen und elektronischen Bestandteile bei Vermeidung irgendwelcher Überhitzung abkühlen.

REINIGUNG UND WARTUNG



ACHTUNG!

Vor jedem Reinigungsverfahren den Stecker aus der Steckdose ausziehen und darauf warten, dass das Gerät abgekühlt ist.

RATE: Die Reinigung des Geräts ist einfacher, wenn sie sofort nach der Verwendung ausgeführt wird.

Den Quirl für die warme Milch einstecken **(3)**.
Den Behälter **(8)** mit Wasser bis der Anzeige des maximalen Stands für die warme Milch füllen **MAX** .
Den Druckknopf ON/OFF **(11)** zwei Male drücken.
Das Gerät wird gestartet, es erhitzt und vermischt das Wasser, so dass die Milchrückstände aus dem Behälter entfernt werden.
Am Ende des Verfahrens den Behälter entleeren und die übrigen Rückstände mittels einem weichen Schwamm beseitigen, um die Teflon-Verkleidung des Behälters nicht zu beschädigen
Die Quirle **(2)**, **(3)** und **(4)** und den Deckel **(1)** mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel waschen. Diese Bestandteile in Spülmaschine nicht waschen.
Um das Gerätgehäuse zu reinigen, nur einen nassen Schwamm verwenden.

WICHTIG!

- **Nie das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen und es unter das fließende Wasser nicht stellen.**
- **Keine chemischen Produkte oder Schleifstoffe verwenden.**
- **Immer darauf warten, dass das Gerät getrocknet ist, bevor es abgelegt wird.**

PROBLEM	LÖSUNG
Die Anzeigeleuchten **(9)** und/oder **(10)** schalten sich nicht ein und das Gerät wird nicht heiß auch nach dem Druck des Drückknopfs **(11)**.	Sich vergewissern, dass das Gerät zu dem Stromnetz verbunden ist
Das Gerät erzeugt keinen Schaum	Sich vergewissern, dass der Quirl für die Milchcreme **(2)** oder **(4)** richtig innerhalb des Behälters **(8)** positioniert ist
	Sich vergewissern, dass der Quirl für die Milchcreme **(2)** oder **(4)** nicht beschädigt ist
	Prüfen, dass es innerhalb des Behälters **(8)** nicht etwas gibt, das den Betrieb des Quirls für die Milchcreme **(2)** oder **(4)** verhindert.
Das Gerät erzeugt eine ungenügende Schaummenge	Prüfen, dass die Milch frisch ist, oder dass sie das Verfallsdatum nicht überschritten hat, ob es sich um lang haltbare Milch händelt.

Wenn die Probleme noch fortbestehen, den Kundendienst TERMOZETA kontaktieren.

REZEPTE



CAPPUCCINO

Nach Füllung einer Cappuccino-Tasse mit Milchcreme, einen Espresso hinzufügen. Nach Belieben zuckern und mit Kakao bestreuen.



GEFLECKTE MILCH

Warme Milch und Milchcreme in ein grosses Glas gießen. Kaffe neben dem Rand des Glases sanft gießen. Nach Belieben zuckern.



MILCHKAFFEE

Einen Espresso zubereiten und warme Milch in ein hohes Glas gießen.Nach Belieben zuckern.



MAROCCHINO

Einen langen Espresso in einer Tasse mit Zucker und Schokoraspeln vorbereiten. Mit Milchcreme bedecken. Mit Schokoraspeln, Zimt oder Muskatnuss nach Belieben bestreuen.

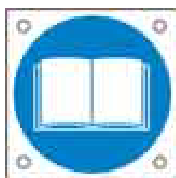


SCHOKOLADENGETRÄNK

Die Milch in das Gerät gießen, einen Löffel gefriergetrocknetes Pulver für Schokoladengetränk hinzufügen und die warme Milch zubereiten. Alles ein hohes Glas gließen und nach Belieben zuckern.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy
www.termozeta.com

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD



Este manual es parte integrante del aparato y debe ser leído atentamente antes de su utilización, ya que proporciona importantes indicaciones relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente.

- Retirar el embalaje y verificar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de niños o personas discapacitadas mentalmente, pues podrían ser fuente de peligro.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación con toma de tierra eficaz como está previsto en las normas de seguridad eléctrica vigentes. TERMOZETA no se puede considerar responsable de eventuales daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, comprobar que la tensión de funcionamiento del aparato corresponde a la de la vivienda donde se debe utilizar. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si fuera necesario, utilizar exclusivamente dispositivos homologados y conformes a las normas de seguridad vigentes, asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- **Toda instalación no conforme a cuanto aquí se especifica puede comprometer su seguridad y anula la garantía.**
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso doméstico para la preparación de bebidas a base de leche.
- Por motivos de seguridad, tener cuidado con:
  - no utilizar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no utilizar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia…)
  - no tirar nunca del cable de alimentación o del mismo aparato para

desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
- no sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos

- **El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas discapacitadas física o mentalmente o que carezcan de experiencia, excepto si están vigilados por una persona responsable de su seguridad y si están provistos de las instrucciones de uso del aparato.**
- Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- **No sustituir el cable de alimentación del aparato.** Si fuera necesario, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA o a personal cualificado.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Para su reparación, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA y solicitar que se utilicen piezas de recambio originales.
- Una vez terminada la vida útil del aparato, y con el enchufe desconectado de la toma de corriente, ponerlo fuera de servicio cortando el cable de alimentación. Para eliminar el aparato, cumplir con las normas vigentes en el lugar donde se utiliza el mismo.
- TERMOZETA no se considera responsable de posibles daños a personas, animales o cosas provocados por una mala instalación o derivados de un uso impropio, erróneo o irracional.

IMPORTANTE

- Non poner nunca el aparato encima o cerca de fuentes de calor, como: radiadores, planchas de cocción, cocinas de gas o dispositivos similares.
- No sumergir el producto en el agua ni ponerlo en el lavavajillas.
- Durante el uso, las superficies del contenedor se vuelven muy calientes. No tocarlas y tener cuidado con no quemarse con la leche caliente
- Siempre desconectar el enchufe del aparato de la toma de corriente al final del uso.

INSTRUCCIONES DE USO

PRIMER USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, hacer lo siguiente:

- Lavar el mezclador **(3)** y los batidores **(2)** y **(4)** con abundante agua y eventualmente detergente para vajillas.

- Llenar el contenedor **(8)** con agua hasta el nivel máximo para la leche caliente **MAX** -○- .
- Introducir el mezclador para la leche caliente **(3)**.
- Presionar el botón ON/OFF **(9)** dos veces para efectuar un ciclo de funcionamiento con agua para eliminar residuos eventuales de fabricación en la parte interna del contenedor **(8)**. Secar esmeradamente.

PUESTA EN MARCHA

Para poner en marcha el aparato, hacer lo siguiente:

- Quitar la tapa **(1)** del contenedor **(8)** (fig.1).

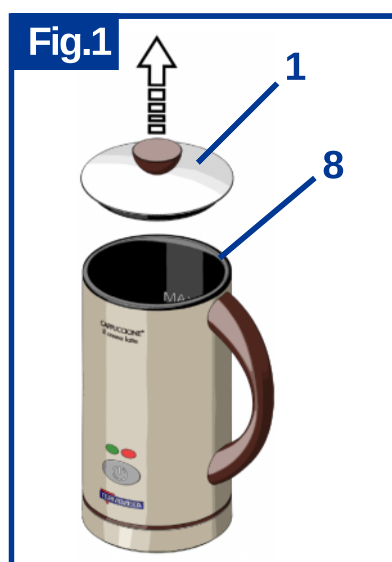
CONSEJO: Utilizar leche fresca, U.H.T., entera o semidesnatada recién abierta.

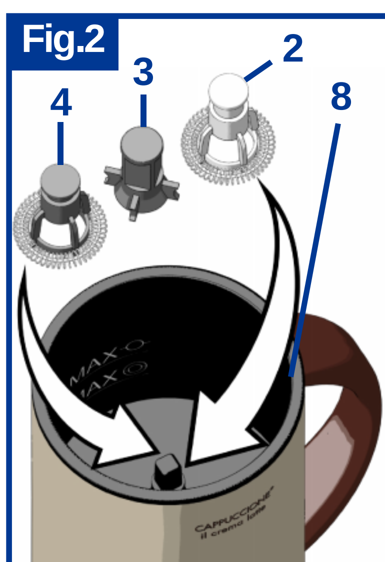
NIVEL MÁXIMO DE LECHE EN EL CONTENEDOR PARA	
Espuma de leche	100 ml
Leche caliente	200 ml

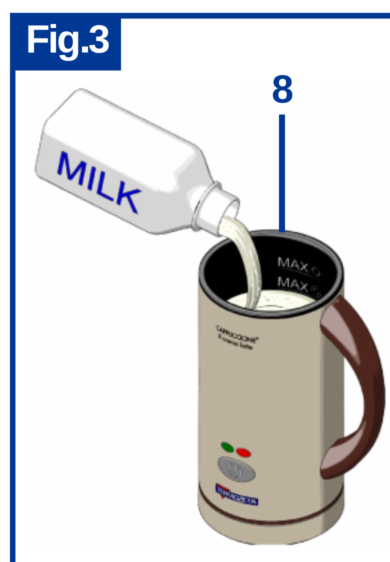
TIEMPO DE PREPARACIÓN PARA	
Espuma de leche	90 seg. aprox.
Leche caliente	180 seg. aprox.

PREPARACIÓN ESPUMA DE LECHE CALIENTE

- Introducir el batidor **(2)** o **(4)** según la densidad de espuma deseada. El batidor negro **(4)** producirá una espuma de leche densa, mientras que con el batidor blanco **(2)** se obtendrá una espuma de densidad media (fig.2).









- Verter la cantidad de leche deseada hasta la indicación en el interior del contenedor **(8)** (fig.3).
- Poner la tapa **(1)** sobre el contenedor **(8)** (fig.4).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente (fig.5), la luz indicadora roja **(10)** se enciende indicando que le aparato está conectado a la alimentación eléctrica (fig.6).
- Para empezar la preparación de la espuma de leche, presionar **1 (UNA) VEZ** el botón ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Después de algunos instantes la luz indicadora verde **(9)** se enciende indicando que el aparato está preparando la espuma de leche (fig.8). El aparato se para de manera automática.
- Se puede interrumpir la preparación de la espuma de leche en cualquier momento presionando el botón ON/OFF **(11)**.

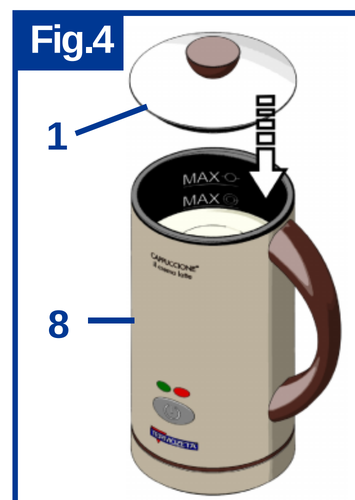
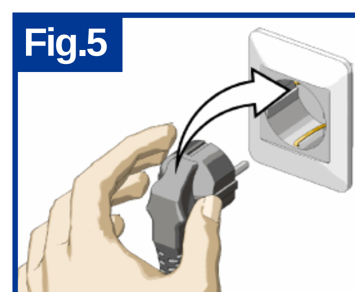


Fig.4


Fig.5

PREPARACIÓN ESPUMA DE LECHE CALIENTE

- Introducir el batidor **(2)** o **(4)** según la densidad de espuma deseada. El batidor negro **(4)** producirá una espuma de leche densa, mientras que con el batidor blanco **(2)** se obtendrá una espuma de densidad media (fig.2).
- Verter la cantidad de leche deseada hasta la indicación en el interior del contenedor **(8)** (fig.3)



- Poner la tapa **(1)** sobre el contenedor **(8)** (fig.4).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente (fig.5), la luz indicadora roja **(10)** se enciende indicando que le aparato está conectado a la alimentación eléctrica (fig.6).

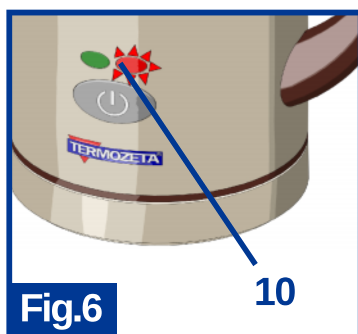


Fig.6

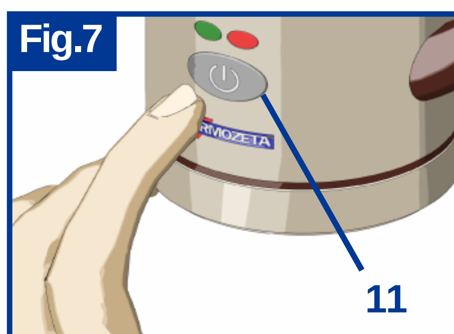


Fig.7

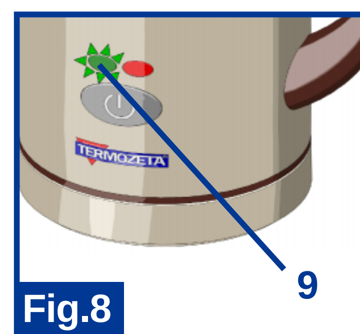


Fig.8

- Para empezar la preparación de la espuma de leche, presionar **3 (TRES) VECES** el botón ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Después de algunos instantes la luz indicadora verde **(9)** se enciende indicando que el aparato está preparando la espuma de leche fría (fig.8). El aparato se para de manera automática.
- Se puede interrumpir la preparación de la espuma de leche en cualquier momento presionando el botón ON/OFF **(11)**.

PREPARACIÓN LECHE CALIENTE

- Introducir el mezclador **(3)** (fig.2).
- Verter la cantidad de leche deseada hasta la indicación que se encuentra en el interior del contenedor **(8)** (fig.3).



- Poner la tapa **(1)** sobre el contenedor **(8)** (fig.4).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente (fig.5), la luz indicadora roja **(10)** se enciende indicando que le aparato está conectado a la alimentación eléctrica (fig.6).
- Para empezar la preparación de la leche caliente, presionar **2 (DOS) VECES** el botón ON/OFF **(11)** (fig.7).
- Después de algunos instantes la luz indicadora verde **(9)** se enciende indicado que la leche se está calentando (fig.8). El aparato se para de manera automática.
- Se puede interrumpir la preparación de la leche caliente en cualquier momento presionando el botón ON/OFF **(11)**.

 **¡CUIDADO!**

El aparato puede efectuar **cinco preparaciones consecutivas como máximo**. Después de dichas preparaciones, el aparato ha sido programado para un **periodo de espera de cinco minutos** para permitir un enfriamiento adecuado de sus componentes eléctricos y electrónicos evitando cualquier problema de sobrecalentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **¡CUIDADO!**

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el aparato se haya enfriado.

CONSEJO La limpieza del aparato resultará más fácil si se efectúa inmediatamente después del uso.
Introducir el mezclador para la leche caliente **(3)**.
Llenar el contenedor **(8)** con agua hasta la indicación de nivel máximo para la leche caliente **MAX** -O- .
Presionar el botón ON/OFF **(11)** dos veces.
El aparato empieza a funcionar, calentando y mezclando el agua para eliminar los reisduos de leche en el contenedor.
Al final de esta operación, verter el contenido y eliminar los demás residuos utilizando una esponja suave para no dañar el revestimiento de teflon del contenedor.
Lavar los batidores **(2)** y **(3)**, el mezclador **(4)** y la tapa **(1)** con agua caliente y detergente para vajillas. No lavar estas partes en el lavavajillas.
Para limpiar el cuerpo del aparato, utilizar exclusivamente una esponja húmeda.

¡IMPORTANTE!

- **No sumergir nunca el aparato en el agua o en otras sustancias líquidas ni ponerlo bajo el agua corriente.**
- **No utilizar productos químicos o sustancias abrasivas.**
- **Siempre esperar a que el aparato esté seco antes de guardarlo.**

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Las luces indicadoras **(9)** y/o **(10)** no se encienden y el aparato no se calienta aún después de presionar el botón **(11)**.	Cerciorarse de que el aparato está conectado a la alimentación eléctrica
El aparato no produce espuma.	Cerciorarse de que el batidor para espuma de leche **(2)** o **(4)** se encuentra en la posición correcta en el contenedor **(8)**
	Cerciorarse de que el batidor para espuma de leche **(2)** o **(4)** no está dañado
	Cerciorarse de que no hay obstáculos en el contenedor **(8)** que impidan el funcionamiento del batidor para espuma de leche **(2)** o **(4)**
El aparato no produce una cantidad suficiente de espuma	Cerciorarse de que la leche es fresca o, en el caso de leche de larga duración, de que no ha caducado

Si los problemas persisten, contactar al Centro de Asistencia TERMOZETA.

RECETAS



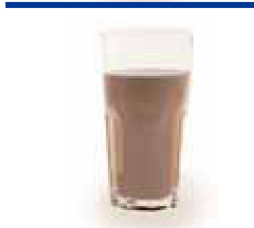
CAPPUCCINO

Llenar una taza de cappuccino con la espuma de leche y añadir un espresso. Añadir azúcar al gusto y espolvorear con cacao.



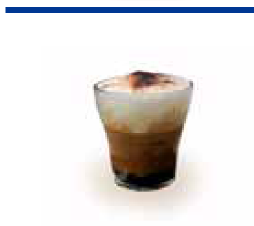
LECHE CALIENTE CON CAFÉ

Verter leche caliente y espuma de leche en un vaso grande. Añadir un café largo vertiéndolo delicadamente cerca del borde del vaso. Añadir azúcar al gusto.



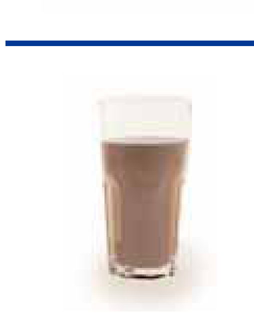
CAFÉ CON LECHE

Preparar un café largo y verter leche caliente en un vaso alto. Añadir azúcar al gusto.



MAROCCHINO

Preparar un café largo en una taza, añadir azúcar y virutas de chocolate. Llenar con espuma de leche caliente. Espolvorear con virutas de chocolate, canela o nuez moscada al gusto.



BEBIDA CON SABOR A CHOCOLATE

Verter la leche en el aparato, añadir una cucharada de polvo liofilizado para bebida con sabor a chocolate y preparar la leche caliente. Verter la bebida en un vaso alto y añadir azúcar al gusto.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy
www.termozeta.com



Italy

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste della normativa vigente.

United Kingdom

INFORMATION FOR USERS

In accordance with European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.

- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.



Spain

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS
Según las Directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos además del desecho de los residuos.

- El símbolo del contenedor tachado que se encuentra en el aparato indica que el producto, a final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

Germany

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER
Gemäß den Europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie die Abfallentsorgung.

- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät besagt, dass es am Ende seiner Verwendungszeit getrennt von anderen Abfällenentsorgt werden muss.
- Der Benutzer muss daher das Gerät nach Beendigung seiner Verwendungsdauer zu geeigneten Sammelstellen für die getrennte Abfallentsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bringen oder es dem Endverkäufer beim Kauf eines neuen Geräts von ähnlicher Art im Verhältnis eins zu eins übergeben.
- Die angemessene Abfalltrennung und die darauf folgende Verbringung des aufgelassenen Geräts in den Recyclingkreislauf zur umweltverträglichen Verwertung und Entsorgung tragen dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und sie begünstigen das Recycling von Materialien, aus denen das Gerät besteht.
- Die rechtswidrige Entsorgung des Produktes veranlässt die Verwendung der geltenden Verwaltungssaktionen.



France

INFORMATION AUX USAGERS

Aux termes de Directives européennes 2002/95/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareis électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

- Le symbole représentant une poubelle barrée reporté sur l'appareil indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets à la fin de sa propre vie.
- L'usager devra donc remettre l'appareil, lorsqu'il ne l'utilisera plus, à des centres adaptés de collecte sélective pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou bien il devra le rapporter au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, en raison d'un contre un.
- La collecte sélective adéquate pour la transmission successive de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible au niveau environnemental, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.
- L'élimination illégale du produit par l'usager est passible de l'application de sanctions selon les lois en vigueur.


TERMOZETA
Call free
800-753688